

เวิร์คช็อป: ไข่เค็มดินสอพอง

Workshops: Salted Duck Eggs (Dry method)



ที่มาของ "ไข่เค็ม"

Origin of Salted Eggs

การทำไข่เค็ม เป็นวิธีการถนอมอาหารที่ช่วยเก็บรักษาไข่ไว้ได้นานขึ้น ส่วนใหญ่ไข่เค็มมักทำจากไข่เป็ดสดเพราะมีเปลือกหนา ไข่ใหญ่ สีสนของไข่แดงสวยงามและมีรสชาติอร่อยเป็นมันเยิ้ม



กรรมวิธีทำไข่เค็มถูกคิดค้นเป็นครั้งแรกในประเทศจีน สมัยราชวงศ์เหี้ยน-ราชวงศ์ใต้ ราวศตวรรษที่ 6 โดยมีบันทึกไว้ว่าควรแช่ไข่เป็ดไว้ในน้ำเกลือนาน 1 เดือนก่อนค่อยนำมาทำอาหารได้ ไข่เค็มจึงมีการผลิตทั่วประเทศจีน และได้รับความนิยมมากในช่วงกลางฤดูใบไม้ร่วงเพื่อนำไข่แดงไข่เค็มสีแดงอมส้มกลมคล้ายกับดวงจันทร์มาใช้เป็นส่วนประกอบหลักของไส้ขนมไหว้พระจันทร์ คนไทยได้รับอิทธิพลและเทคนิควิธีการทำไข่เค็มมาจากคนจีนอีกทอดหนึ่ง และประยุกต์เพิ่มเติมในแบบตนเอง ทั้งวิธีการดองเค็มแบบแห้งโดยใช้ดินสอพองผสมเกลือพอกแล้วคลุมกลบซึ่งเป็นวิธีการทำนิยมมาก หรือการนำเอาสมุนไพรมาใส่เพิ่มในน้ำสำหรับดองไข่เค็ม เช่น เครื่องสมุนไพรต้มยำ ใบเตยหอม เพื่อเพิ่มกลิ่นและรสชาติสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับไข่เค็ม สร้างเป็นรายได้

Salted eggs is a common method for preservation to keep fresh eggs longer. In general salted eggs usually made of duck eggs because of its big size with thick eggshells and tasty reddish oily egg yolk.

Salted eggs is originated in China, dating back to the 6th century AD in the Southern-Northern Dynasties period. There was recipe written that duck eggs should be soaked in brine for a month before cooking. Duck salted eggs are very popular in China during Mid-Autumn day. Its reddish egg yolk symbolized to the moon then it was used as main ingredient of Chinese moon cake.

In Thailand, people adopted this kind of fermentation method from Chinese then they have been creativity applied to new flavour for their own such as adding Tom Yum's spice herbals, pandan leaves in brine for making good taste and smell in order to value added products of salted eggs.

วิธีทำ "ไข่เค็มดินสอพอง"

Homemade Salted Eggs (Dry Method)

วัตถุดิบ

ไข่เป็ดสด	10-15 ฟอง
เกลือทะเลปน	1½ ถ้วยตวง
น้ำสะอาด	1 ถ้วยตวง
ดินสอพอง	600 กรัม
ถ่านดำ	500 กรัม

Ingredients

10-15 fresh duck eggs
1½ cup sea salt
1 cup water
600 g. white clay
500 g. charcoal

อุปกรณ์

กะละมังขนาดกลาง 2 ใบ
กล่องหรือโหลมีฝาปิดขนาดกลาง 1 ใบ

Tools

2 medium bowl
1 medium plastic container

วิธีทำ

1. นำไข่เป็ดมาล้างเปลือกให้สะอาด แล้ววางผึ่งไว้ให้แห้ง
2. เตรียมกะละมัง 1 ใบ ใส่น้ำลงผสมกับเกลือ คนให้เกลือละลาย นำดินสอพองลงไปผสมให้พอเหลว แล้วเตรียมกะละมังอีกใบใส่ถ่านดำไว้
3. นำไข่เป็ดที่เตรียมไว้มาพอกดินสอพอง แล้วนำไข่ไปคลุกเคลือบดำจนครบจำนวน
4. นำไข่ที่พอกเคลือบเสร็จแล้วมาวางไว้ในกล่อง/ โหลปิดฝา วางไว้ในที่แห้งโปร่ง

Instructions

1. Wash duck eggs carefully and set aside to drain.
2. Prepare one bowl, pour water & add salt and stir until salt dissolved. Then add white clay, knead into paste. Prepare another bowl with charcoal.
3. Roll one duck egg around in white clay, then transfer the egg to the bowl with charcoal. Roll them around so it will be evenly black coated. Repeat the above steps to finish all the left duck eggs.
4. Keep coated eggs in container and shadow place.

วิธีรับประทานไข่เค็ม

1. เก็บไว้นาน 7-10 วัน นำมาล้างแล้วทอดเป็นไข่เค็มดาว
2. เก็บไว้นาน 18-21 วัน นำมาล้างแล้วต้มเป็นไข่เค็ม

How to serve

After 7-10 days, wash all coated and then fry egg.

After 18-21 days, wash all coated and boil in water for 10-15 minutes.



วิธีทำ "ไข่เค็มสูตรแช่เหล้า"

Homemade Salted Eggs (Easy Method)

วัตถุดิบ

ไข่เป็ดสด	10-15 ฟอง
เกลือสมุทรป่น	1 ถ้วยตวง
เหล้า 40 ดีกรี	1 ถ้วยตวง
ฟิล์มถนอมอาหาร	1 ม้วน

อุปกรณ์

ชามกระเบื้องขนาดกลาง 2 ใบ

Ingredients

10-15 fresh duck eggs
1 cup salt
1 cup 40 degree liquor
1 roll plastic wrap

Tools

2 medium ceramic bowls

วิธีทำ

1. นำไข่เป็ดมาล้างเปลือกให้สะอาด แล้ววางผึ่งไว้ให้แห้ง
2. เตรียมชาม 1 ใบใส่เกลือ อีก 1 ใบใส่เหล้า
3. นำไข่เป็ดที่เตรียมไว้มากลิ้งในชามเหล้า 5 วินาที แล้วนำไปคลุกเกลือให้ทั่วและห่อด้วยฟิล์ม เสร็จแล้วนำไข่ที่ห่อเสร็จแล้วเก็บไว้ในที่แห้งโปร่ง

Instructions

1. Wash duck eggs carefully and set aside to drain.
2. Prepare one bowl with salt and another bowl with liquor.
3. Roll one duck egg around in liquor for 5 second, then transfer the egg to the bowl with salt. Roll them around and wrap with plastic and keep eggs in dry place.

เคล็ดลับน่ารู้ Tips!

- การเติมสารส้มป่น 1 ช้อนโต๊ะในระหว่างที่ต้มไข่เค็มจะทำให้เปลือกไข่เค็มไข่เป็ดมีสีขาวสะอาดและทำให้เก็บไว้ได้ยาวนานขึ้นอีก 1 สัปดาห์
- การทำไข่เค็มควรใช้เฉพาะเกลือทะเลเท่านั้น หากใช้เกลือสินเธาว์อาจทำให้ไข่เน่าเสียได้เพราะมีความเค็มน้อยกว่าเกลือทะเล
- เมื่อทำไข่เค็มได้นาน 2 สัปดาห์ ควรล้างทำความสะอาดดินสองฟองที่หุ้มเปลือกออกให้หมดแล้วนำไข่เก็บไว้ในตู้เย็นเพื่อหยุดความเค็มของไข่เค็ม
- Adding alum powder for 1 table spoon during boiled eggs, it not only make white clear surface of duck eggs but also give good effect to keep preservation longer for one week.
- Making salted eggs by using sea salt only, eggs would turn spoiled if used rock salt as it not enough salty.
- After 2 weeks, wash white clay layer on eggshells to stop fermentation and then keep eggs in refrigerator.